

Laska ; curry maison de poulet au lait de coco, nouilles aux œufs, poulet et tofu |

Recette pour 4 personnes

Description

Un moment qui nous réchauffe tout en découvrant les saveurs orientales.

Vous pouvez aussi réalisez cette recette avec une pâte de curry vert , fait maison, avec le lien ci-dessous

<https://www.ateliersetsaveurs.com/les-recettes/culinaires/detail/3622/pate-de-curry-vert-thailandeais>

L'astuce du chef

L'idéal pour cette recette est d'utiliser un tofu mou.

Ingrédients

Curry de poulet

- 398 Ml Lait de coco
- 800 Ml Bouillon de poulet
- 1 Cuil. à thé Gingembre frais
- 1 Cuil. à thé Ail haché
- 1 Cuil. à soupe Cassonade
- 1 Cuil. à thé Curcuma
- 1 Unité(s) Anis étoilé
- 150 Gr Oignon
- 1 Cuil. à soupe Coriandre moulue
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 4 Unité(s) Graines de cardamome
- 0.50 Cuil. à thé Flocons de chili
- 0.50 Cuil. à thé Cannelle
- 0.50 Cuil. à thé Noix de muscade
- 500 Gr Haut de cuisse de poulet

Tofu et garniture

- 200 Gr Tofu
- 2 Cuil. à soupe Fécule de maïs
- 4 Branche(s) Coriandre
- 2 Unité(s) Oignon vert
- 250 Gr Nouilles asiatiques
- 2 Unité(s) Oeuf
- 2 Poignée(s) Fèves germées

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Coupez en le poulet en cubes.

Épluchez et ciselez finement l'oignon.

Eeffeuillez les branches de coriandre et taillez finement l'oignon vert.

Taillez le tofu en cubes et passez le dans la féculle de maïs, puis faites-le frire à la poêle dans de l'huile végétale.

Faites cuire les nouilles dans un grand volume d'eau bouillante et rincez-les à l'eau froide. Faites bouillir une casserole d'eau vinaigrée, plongez les oeufs délicatement à l'aide d'une cuillère à soupe (il ne faut pas les féler). Laissez cuire à ébullition durant 5 mn et 30 secondes. Retirez-les et passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson. Retirez la coquille délicatement et coupez les oeufs en 2.

Cuisson du curry

Faites chauffer une grande casserole avec un filet d'huile végétale, ajoutez-y l'oignon, l'ail, le gingembre et laissez cuire jusqu'à ce que les oignons soient dorés.

Ajoutez les flocons de chili, la coriandre, le cumin, l'anis étoilé, le curcuma, la muscade, la cannelle et la cardamome, et cuire 5 à 6 minutes en remuant sans arrêt. Si le mélange devient trop sec, ajoutez un peu d'eau.

Ajoutez le poulet et mélangez bien avant d'y ajoutez les liquides.

Couvrez et laissez cuire avec un bouillonement durant 10-15 minutes.

Montage

Faites sautez les nouilles à la poêle dans un peu d'huile végétale pour les réchauffer. Placez les nouilles au fonds de vos bols.

Ajoutez le curry de poulet.

Ajoutez le tofu frit avant de servir.

Déposez les feuilles de coriandre, les fèves germées, un demi oeuf ainsi que l'oignon vert sur le dessus en finition.

Bon appétit!